

## Tiempo como Control de Salud Pública (TPHC)

### Propósito

El Código de Salud y Seguridad de California (CalCode) permite el uso del tiempo, en lugar del tiempo junto con temperatura, como el control de salud pública en algunas situaciones específicas. **Los alimentos potencialmente peligrosos (PHF)** solo se pueden mantener entre 41-135°F no más de 4 horas en total. Se requiere que el PHF se descarte después de 4 horas. El propósito de este folleto es explicar en detalle los requisitos de este proceso de TPHC.

### Se puede usar TPHC para estos tipos de PHF

Preparación de PHF antes de cocinar (ejemplo: arroz pre cocido, chow mein, huevos crudos)

PHF listos para consumir inmediatamente y mantenidos entre 41-135°F (la zona de peligro).

**El tiempo de preparación está incluido en el límite de 4 horas.**

### Llevando la cuenta del tiempo

El PHF se tiene que identificar, de alguna manera, para indicar la hora que refleja 4 horas fuera de control de temperatura. Por ejemplo, sándwiches que se sacan de la refrigeradora a las 12pm, tienen que estar marcados con la hora 4pm, para ser desechados.

**Los alimentos que no están marcados apropiadamente, serán desechados.**

**Al cabo de 4 horas los alimentos NO se pueden regresar a una refrigeradora o recalentados, tienen que ser desechados.**

### Procedimientos escritos

Si los alimentos, por los cuales se usara TPHC, se cocinan y luego se enfrían antes de usar TPHC, un procedimiento del proceso de manejo tiene que estar escrito y mantenido en el establecimiento para ser revisado por el Departamento de Salubridad.

